رشيدة أمهاوش

فرنيات مالحة



في نفس السلسلة :

جديد







التوزيع بالجزائر : عالم المعرفة
حي الصومام، عمارة 17 -أ-
محل 7 باب الزوار - الجزائر -
هاتف/فاكس : 37 45 24 21 (213+)

التوزيع بتونس : مؤسسة عليسة
البالماريوم رقم 150
تونس
هاتف/فاكس : 45 31 34 71 (216+)

Editions GAARAOUI




ISBN 9954-1-3158-2
9 789954 131589

18,00 درهم

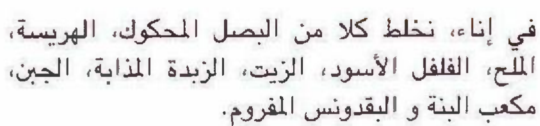
مقرمشات حارة



- حبة بصل متوسطة محكوكة
- نصف ملعقة صغيرة من الهريسة (معجون)
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- كأس صغير من الزيت
- كأس صغير من الزبدة المذابة
- 2 قطع (مثلثة) من الجبن الأبيض
- نصف مكعب البنة بنكهة الدجاج
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- 350 غ من الدقيق

طريقة التحضير:





في إناء، نخلط كلا من البصل المحكوك، الهريسة، الملح، الفلفل الأسود، الزيت، الزبدة المذابة، الجبن، مكعب البنة و البقدونس المفروم.



نضيف خميرة الحلوى و الدقيق ثم نخلط حتى نحصل على عجين متجانس و رخو.



نملأ جيب الحلواني بالعجين الرخو. نضغط عليه لنبسط قضبانا طويلة على صفيحة فرن.



نقطع قضبان العجين بالسكين إلى قطع صغيرة دون أن نفصلها عن بعضها. ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى تنضج قطع الفرنيات. بعد ذلك نفككها و نصففها في طبق التقديم.

فتائل بالسبانخ

- 125 غ من الزبدة
- نصف كأس صغير من الزيت
- 3 وحدات مربعة من قشدة الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من الخردل (moutarde)
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- نصف كأس صغير من الحليب
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- 450 غ من الدقيق
- 100 غ من السبانخ
- ملعقة صغيرة من الزبدة

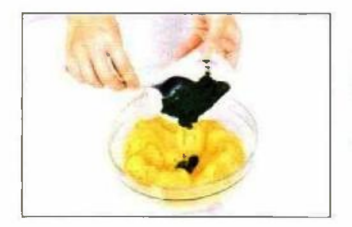
طريقة التحضير :



في إناء، نخلط جيدا كلا من الزبدة، الزيت، القشدة، الخردل، الملح، الفلفل الأسود و الحليب.



نمزج خميرة الحلوى مع الدقيق ثم نضيفهما للخليط الأول تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجين متجانس ثم ندلكه جيدا.



نغسل أوراق السبانخ، ننشفها و نقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة و نرشها بقليل من الملح إلى أن تلين ثم نضيفها للعجين و نخلط جيدا.



نبسط العجين فوق طاولة بسمك 2 ملم تقريبا ثم نقطعه بسكين إلى شرائط صغيرة (5x0,5 سم) تقريبا. نفتل طرفيها لنحصل على خشيبات رقيقة. نصففها في صفيحة و ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 20 دقيقة تقريبا.

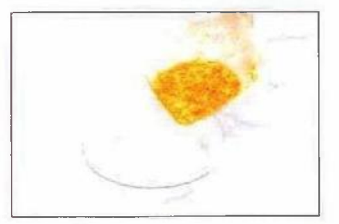
فرنيات مالحة بالقمرون

- 50 غ من القمرون مقشر و مطحون
- ملعقة صغيرة من الزعيترة مطحونة
- ملعقة صغيرة من الهريسة (معجون)
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 65 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من الدقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى (3,5 غ)

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط كلا من القمرون المطحون، الزعيترة، الهريسة، الملح، الفلفل الأسود، البيضة، الزيت و الزبدة.



في إناء آخر، نمزج الدقيق مع خميرة الحلوى. نضيف إليهما خليط القمرون و نخلط جيدا حتى نحصل على عجين متجانس.



نحضر كويرات جد صغيرة من العجين، نضعها في صفيحة ثم نثقبها في الوسط بواسطة قضيب خشبي. ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى تنضج الفرنيات و تتحمر.

فقاص صغير بزريعة الكتان

- 200 غ من الدقيق
- 100 غ من الزبدة اللينة
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- ملعقتان صغيرتان من زريعة الكتان (graine de lin) المطحونة

طريقة التحضير :

في إناء نمزج الدقيق و الزبدة اللينة بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجين مرمل.



نضيف الملح، البيضة و الماء ثم نخلط جيدا حتى نحصل على عجين لين.



نضيف للعجين زريعة الكتان المطحونة. نخلط جيدا مرة أخرى و نغطي العجين ببلاستيك غذائي ثم ندخله إلى الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



نخرج العجين من الثلاجة و نحوله إلى قضبان رقيقة. نقطعها بالسكين إلى قطع صغيرة و نصففها في صفيحة فرن. ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لحوالي 20 دقيقة.

ديامونتين مالحة باللوز

- 250 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غ من الزبدة اللينة
- 2 قطع (مثلثة) من الجبن الأبيض
- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 100 غ من اللوز مهرمش

طريقة التحضير :

في إناء نضع كلا من الدقيق، الملح، الزبدة اللينة، مثلثات الجبن، أصفر البيضة (نحتفظ بالأبيض جانبا) و الماء ثم نخلط حتى يصير الخليط متجانسا. ندلكه قليلا.



نحول العجين إلى قضبان رقيقة (قطرها 2 سم) و ندهنها بأبيض البيض.



نلف هذه القضبان في اللوز المهرمش ثم في البلاستيك الغذائي و نضعها في المجمد حتى تتصلب.



نخرج كل قضيب على حدة و نقطعه قطعا دائرية رقيقة. نصففها في صفيحة فرن ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لحوالي 15 دقيقة.



فرنيات بالجوز و الزيتون الأسود

- 200 غ من الدقيق
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- 80 غ من الجبن المفروم
- 100 غ من الزبدة اللينة
- بيضة
- 50 غ من الزيتون الأسود مقطع إلى قطع جد صغيرة
- 50 غ من الجوز (الگرگاع) مهرمش

طريقة التحضير :



في إناء نضع كلا من الدقيق، الملح، الفلفل الأسود، خميرة الحلوى، الجبن المفروم والزبدة اللينة ثم نمزج جميع العناصر بأطراف الأصابع حتى يصير العجين مرملا.



نضيف للعجين البيضة، الزيتون الأسود و الجوز المهرمش ثم ندلك جيدا.



نحضر من العجين كويرات صغيرة (بيضوية الشكل)، نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت.



نضغط بظهر شوكة الأكل على كل فرنية لتزيينها. ندخلها إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة تقريبا.

فقاص بمسحوق الفلفل الأحمر

- 300 غ من الدقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى (3,5 غ)
- 125 غ من الزبدة اللينة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- قليل من الملح
- ملعقتان صغيرتان من الخردل (moutarde)
- 125 غ من الجبن المفروم
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب

طريقة التحضير :



في إناء نمزج بأطراف الأصابع كلا من الدقيق، الخميرة، الزبدة، مسحوق الفلفل الأحمر، الملح و الخردل. نكف عن الخلط بعد أن يصبح العجين شبه مرمل.



نضيف إليه الجبن المفروم و الحليب ثم ندلكه جيدا.



نحضر بالعجين قضبانا طويلة مثلثة الشكل، نغطيها ببلاستيك غذائي و نضعها في المجمد لمدة كافية حتى تتجمد.

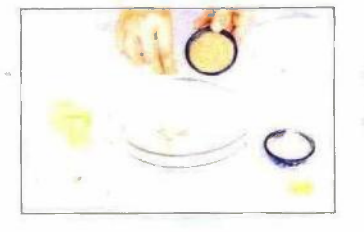


نخرج كل قضيب على حدة و نقطعه على شكل مثلثات صغيرة. نصففها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لحوالي 10 دقائق.

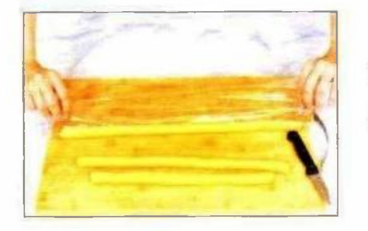
فقاص بالثوم

- 220 غ من الدقيق
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود (إبزار)
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- 3 وحدات مربعة من قشدة الحليب
- 80 غ من الزبدة اللينة

طريقة التحضير :



في إناء نضع كلا من الدقيق، الملح، الفلفل الأسود، الثوم المهروس، القشدة و الزبدة اللينة. نخلط حتى نحصل على عجين لين ثم ندلكه جيدا.



نحول العجين إلى شكل قضبان رقيقة (قطرها 1,5 سم). نغطيها بالبلاستيك الغذائي و ندخلها إلى المجمد لمدة كافية حتى تتجمد ليسهل تقطيعها.



نخرج كل قضيب على حدة و نقطعه على شكل دوائر رقيقة و مائلة. نصففها في صفيحة ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 15 دقيقة تقريبا.

فرنيات مدرجة

- 125 غ من الزبدة المذابة
- نصف كأس صغير من الزيت
- ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس محكوك
- ملعقة كبيرة من الخردل (moutarde)
- 2 وحدات مربعة من قشدة الحليب
- ربع لتر من الحليب
- ملعقة صغيرة من الهريسة (معجون)
- ربع ملعقة صغيرة من راس الحانوت
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- نصف كيس من خميرة الحلوى (3,5 غ)
- 600 غ من الدقيق

طريقة التحضير :



في إناء نخلط كلا من الزبدة المذابة مع الزيت، الزعتر المحكوك، الخردل، مربعات القشدة، الحليب، الهريسة، راس الحانوت، الملح و الفلفل الأسود. نمزج جيدا حتى تتجانس جميع العناصر.



نضيف للخليط خميرة الحلوى ثم الدقيق و ندلك حتى نحصل على عجين لين.



نحول العجين على شكل قضبان سمكها لا يتعدى 2 سم.



نقطعها بمقص مدرج (يباع في المحلات التجارية) مباشرة في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 15 دقيقة تقريبا.

فراشات بالمورتديلا

العجين :

- 750 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- 125 غ من الزبدة اللينة
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- 40 غ من المورتديلا محكوكة
- 50 غ من الجبن المفروم
- كأس كبير من الماء

للتزيين :

- 50 غ من الجبن المفروم
- 50 غ من المورتديلا محكوكة
- بيضة مخفوقة

طريقة التحضير :



العجين : في إناء نخلط كلا من الدقيق، الملح، البيضة، الزبدة اللينة، خميرة الحلوى، المورتديلا المحكوكة، الجبن المفروم و الماء. ندلك جيدا حتى يصير العجين لينا و متجانسا.



نخلط الجبن و المورتديلا المفرومين. نورق العجين فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق. ندهنه بالبيضة المخفوقة و نرشه بالجبن و المورتديلا.

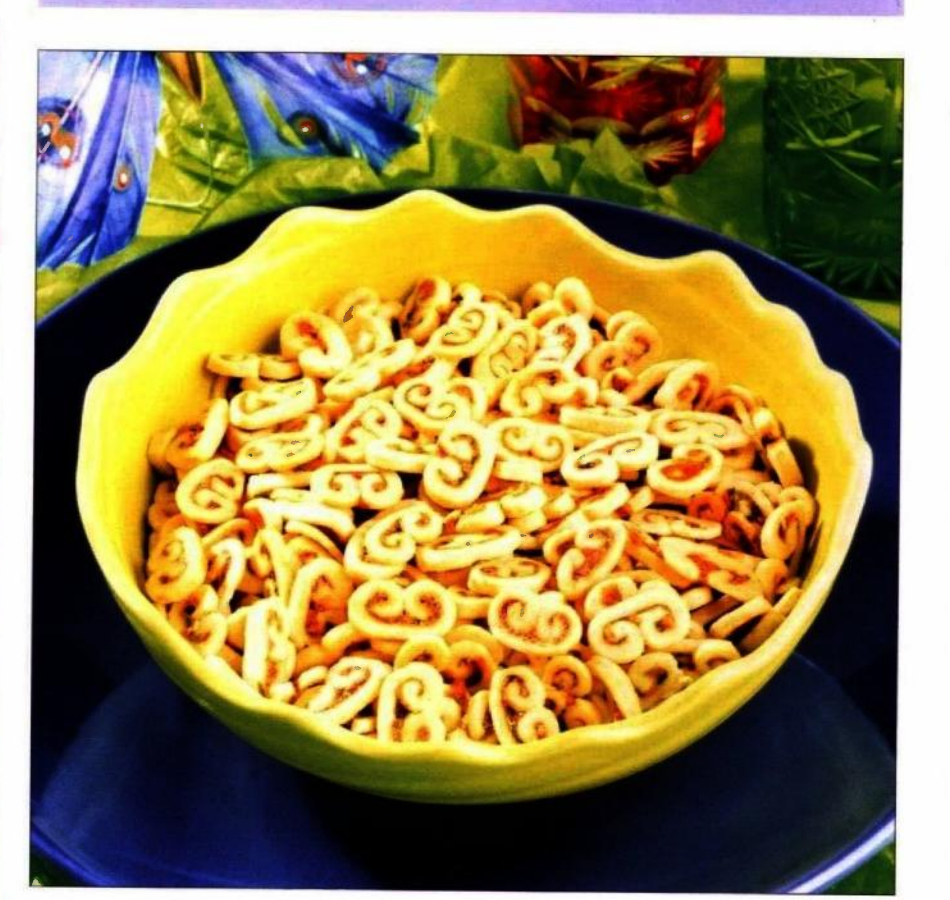


نقطع العجين (بالجرارة أو بالسكين) على شكل مستطيلات (3x1,5 سم). نصففها في صفيحة فرن ثم نجمع جانبي كل قطعة نحو الوسط بالأصبعين كي نحصل على شكل فراشة. ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى تطهى و تكتسب لونها ذهبيا.

پالميي صغير بالثوم

العجين :
- 500 غ من الدقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى (3,5 غ)
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 125 غ من الزبدة اللينة
- نصف كأس صغير من الزيت (8 سل)
- كأس كبير من الماء

الحشوة :
- أصفر بيضة
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 25 غ من الجبن المفروم
- 6 فصوص من الثوم مسلوقة و مقشرة
- ملعقة صغيرة من الخردل (moutarde)
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

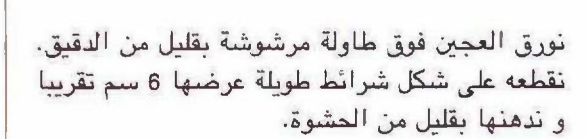


طريقة التحضير :

العجين : في إناء، نخلط كلا من الدقيق، خميرة الحلوى، الملح، الفلفل الأسود، الزبدة اللينة، الزيت و الماء. ندلك العجين جيدا و نحتفظ به جانبا.



الحشوة : في إناء آخر، نخلط جيدا كلا من أصفر البيضة، البقدونس المفروم، الجبن المفروم، الثوم المسلوق، الخردل، الملح و الفلفل الأسود.



نورق العجين فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق. نقطعه على شكل شرائط طويلة عرضها 6 سم تقريبا و ندهنها بقليل من الحشوة.

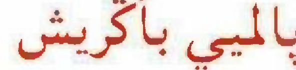


نلف، بالطول، نصف العجين المدهون نحو الوسط ثم نلف النصف الآخر من الجهة المقابلة. بنفس الطريقة نكمل باقي العجين ثم نغطيه بالبلاستيك الغذائي و نضعه في المجمد حتى يتصلب.



نخرج القضبان و نقطعها إلى قطع رقيقة جدا. نصففها في صفيحة ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى تطهى و يصير لونها ذهبيا.

ملاحظة : يمكن تقطيع قضيبَيْن من العجين المجمد في آن واحد لربح الوقت مع تصفيف القطع بسرعة في الصفيحة حتى تحافظ على شكل الپالميي عند التقديم.



پالميي بأكريش

العجين :

- نصف حبة بصل محكوك
- فص مهروس من الثوم
- نصف كأس صغير من الزيت
- ملعقة كبيرة من أكريش
- نصف مكعب البنة بنكهة البقر
- ملعقة صغيرة من الخردل (moutarde)
- ملعقة صغيرة من الهريسة (معجون)



- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ثلثي كأس كبير من الماء (18 سل)
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- 500 غ من الدقيق



الحشوة :

- 4 ملاعق كبيرة من أكريش

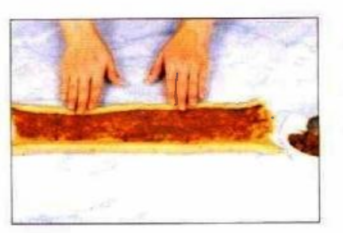


طريقة التحضير :

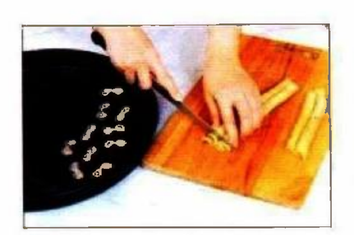
في إناء نضع كلا من البصل المحكوك، الثوم المهروس، الزيت، أكريش، نصف مكعب البنة، الخردل، الهريسة، الملح، الفلفل الأسود و الماء. نخلط حتى تتجانس جميع العناصر.



نضيف خميرة الحلوى و الدقيق ثم ندلك حتى نحصل على عجين متماسك.



نورقه بالمدلك جيدا. نقطعه على شكل شرائط طويلة (10x30 سم) ثم ندهن نصف كل شريط طولا بأكريش و نلفه بالطول حتى نصل إلى الوسط. نقلب العجين بمهل لنجعل الجهة الغير المدهونة نحو الأعلى و ندهنها بأكريش ثم نلفها حول نفسها.



نغطي اللفائف بالبلاستيك الغذائي و نضعها في المجمد حتى تتصلب. نخرج كل قضيب على حدة و نقطعه إلى قطع رقيقة جدا. نصففها في صفيحة فرن ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى تطهى و يصير لونها ذهبيا.

كويرات مالحة بالجزر و الكمون

- 180 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون
- ملعقة صغيرة من حبوب الكمون
- بيضة
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- 100 غ من الجبن المفروم
- حبة جزر محكوكة (100 غ)

طريقة التحضير :



في إناء نخلط كلا من الدقيق، الكمون، البيضة، الملح، زيت الزيتون، الجبن المفروم و الجزر المحكوك. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متجانس.



نحضر كويرات من العجين و نصففها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت. نبسطها قليلا بقعر الكأس و ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى تتحمر.

هلاليات بزريعة الكتان

- 250 غ من الدقيق
- 100 غ من الجبن المفروم
- 100 غ من الزبدة اللينة
- أصفر بيضة

للتزيين :

- قليل من الحليب
- زريعة الكتان (graine de lin)

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق مع الجبن المفروم، الزبدة و أصفر البيضة. ندلك حتى نحصل على عجين لين و متماسك.



نبسط العجين فوق ورق السولفيريزي بسمك 3 ملم تقريبا ثم نقطعه بطابع الحلوى الهلالي الشكل.



نصفف القطع في صفيحة فرن، ندهنها بالحليب و تزينها بزريعة الكتان ثم ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حوالي 20 دقيقة.

مورقات بالسمسم و الپاقو

- بيضة مخفوقة
- زلافة صغيرة من السمسم الأبيض (الجنجلان الأبيض)
- زلافة من حبوب الپاقو
- الورق المقوى

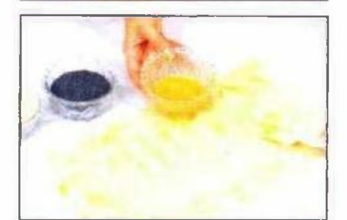
العجين المورق (يمكن اقتناؤه جاهزا) :

- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الخل
- 250 غ من الزبدة اللينة
- 10 سل من الماء

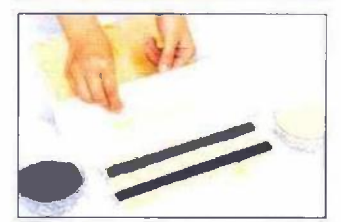
في إناء نضع الدقيق، الملح، الخل و 50 غ من الزبدة. نفرغ الماء تدريجيا و نجمع العجين بأطراف الأصابع ثم ندلكه جيدا حتى يلين. نغطيه و نضعه في الثلاجة لمدة 10 دقائق. نورقه فوق طاولة مرشوشة بالدقيق على شكل دائري ثم نضع في وسطه باقي الزبدة اللينة.



نلف العجين على الزبدة حتى يصبح على شكل مستطيل و نثني المستطيل بدوره على ثلاث ليأخذ شكل ظرف ثم نورقه و نثنيه مرة أخرى. نضعه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة، نكرر نفس العملية خمس مرات و في نهاية كل مرة نضع العجين في الثلاجة لمدة 10 دقائق.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نبسط العجين بالمدلك بسمك 5 ملم تقريبا ثم ندهنه بالبيض المخفوق.



نرسم خطوطا برش حبوب السمسم و الپاقو بالتناوب. حيث نستعين بورقتين من الورق المقوى للحصول على شرائط مستقيمة و متساوية عرضها 2 سم.



نقطع بالجرارة شرائط من العجين (15x5 ملم) نصفها مرشوش بالسمسم الأبيض و الآخر بالپاقو. نصففها في صفيحة و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 15 دقيقة.

مورقات صغيرة بالزيتون الأسود

- 500 غ من العجين المورق (ص. 37)
- بيضة مخفوقة
- 4 ملاعق كبيرة من الزيتون الأسود مطحون مع ملعقة صغيرة من الهريسة (معجون)

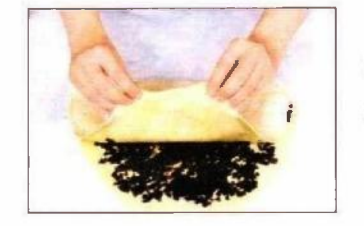
للتزيين :

- ملعقتان كبيرتان من حبوب الپاڤو
- 50 غ من الجبن المفروم

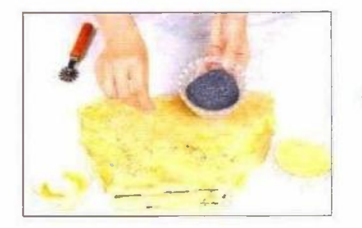
طريقة التحضير :



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نبسط العجين بالمدلك بسمك 0.5 سم تقريبا. ندهنه بالبيض المخفوق ثم نبسط على نصف مساحته الزيتون الأسود المطحون.



نطوي النصف الآخر من العجين فوق الزيتون. نضغط قليلا من الفوق باليد كي يلتصق نسبيا النصفين من العجين.



ندهنه مرة أخرى بالبيض و نرشه بحبوب الپاڤو و الجبن المفروم.



نقطع العجين بالجرارة إلى مربعات صغيرة (2x2 سم). نصففها في صفيحة فرن و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C إلى أن تتحمر.

سابلي مالح بالزعتر

- 200 غ من الدقيق الأبيض
- 125 غ من الزبدة اللينة
- ملعقتان كبيرتان من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 125 غ من الجبن المفروم
- ملعقة صغيرة من الزعتر

طريقة التحضير:



في إناء، نخلط كلا من الدقيق، الزبدة، الحليب، الملح، الجبن المفروم و الزعتر. ندلك جيدا إلى أن نحصل على عجين لين.



نبسط العجين بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق و نقطعه على شكل معينات صغيرة أو على الشكل المرغوب فيه. نصفف السابلي في صفيحة فرن و ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى يطهى و يتحمر قليلا.

كريكبات مالحة بالسمسم

- 300 غ من الدقيق
- 225 غ من الزبدة اللينة
- 50 غ من الجبن المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود (الإبزار)
- أبيض بيضة
- 250 غ من حبوب السمسم (الجنجلان)

طريقة التحضير:



في إناء نضع كلا من الدقيق، الزبدة اللينة، الجبن المفروم، الملح و الفلفل الأسود ثم نخلط حتى يصير الخليط متجانسا.



نحضر كويرات صغيرة من العجين نغمسها في أبيض البيض ثم في السمسم و نضعها في صفيحة مفروشة بورق السولفريزي.



نضغط بالشوكة على كل كويرة عجين لنبسطها قليلا و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تطهى و تتحمر.

مثلثات بالكمون

- 250 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- 125 غ من الزبدة اللينة
- 3 ملاعق صغيرة من حبوب الكمون

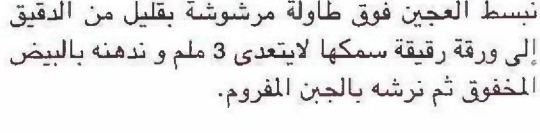
للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- 150 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :

في إناء نضع كلا من الدقيق، الملح، البيضة و الزبدة اللينة ثم نخلط حتى نحصل على عجين.

نضيف إليه حبوب الكمون و ندلكه جيدا مرة ثانية.

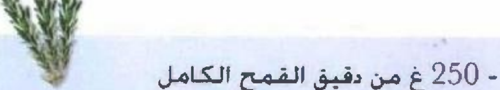


نبسط العجين فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق إلى ورقة رقيقة سمكها لايتعدى 3 ملم و ندهنه بالبيض المخفوق ثم نرشه بالجبن المفروم.



نقطع العجين على شكل مثلثات صغيرة، أو على الشكل المرغوب فيه، نصفف القطع في صفيحة و ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C إلى أن تنضج و تتحمر.

حلقات بإكليل الجبل (أزير)



- 250 غ من دقيق القمح الكامل
- ملعقة صغيرة من أوراق إكليل الجبل (Romarin)
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف كأس صغير من زيت الزيتون
- نصف كأس صغير من الماء



طريقة التحضير :



في إناء، نخلط دقيق القمح مع إكليل الجبل و الملح. نصب زيت الزيتون و الماء ثم ندلك جيدا حتى نحصل على عجين متجانس. نغطي العجين و نحتفظ به جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.



نحضر من العجين قضبانا رقيقة طولها لا يتعدى 5 سم، نلفها على شكل حلقات و نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

كريكبات مالحة بالسمسم

- 300 غ من الدقيق
- 225 غ من الزبدة اللينة
- 50 غ من الجبن المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود (الإبزار)
- أبيض بيضة
- 250 غ من حبوب السمسم (الجنجلان)

طريقة التحضير:



في إناء نضع كلا من الدقيق، الزبدة اللينة، الجبن المفروم، الملح و الفلفل الأسود ثم نخلط حتى يصير الخليط متجانسا.



نحضر كويرات صغيرة من العجين نغمسها في أبيض البيض ثم في السمسم و نضعها في صفيحة مفروشة بورق السولفريزي.



نضغط بالشوكة على كل كويرة عجين لنبسطها قليلا و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تطهى و تتحمر.

فقاص باللوز

- 500 غ من الدقيق
- 250 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الخردل (moutarde)
- ملعقة صغيرة من المايونيز
- بصلة محكوكة (100 غ)
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 100 غ من الجبن المفروم
- 500 غ من اللوز المالح (ص. 61)
- أبيض بيضة

طريقة التحضير :



العجين : في إناء، نخلط الدقيق مع كل من الزبدة، الخردل، المايونيز، البصل المحكوك، الملح و الفلفل الأسود.



نضيف الجبن المفروم ثم ندلك حتى نحصل على عجين لين و متجانس.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك و نقطعه إلى مربعات (3x3 سم). نضع وسط كل مربع حبة من اللوز المالح.



ندهن الزاويتين المتقابلتين لكل مربع بأبيض البيض قصد إلصاقهما من فوق حبة اللوز. نصفف قطع الفرنيات في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

لوز معسل بالتوابل



- 250 غ من اللوز
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الكمون
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر

طريقة التحضير:

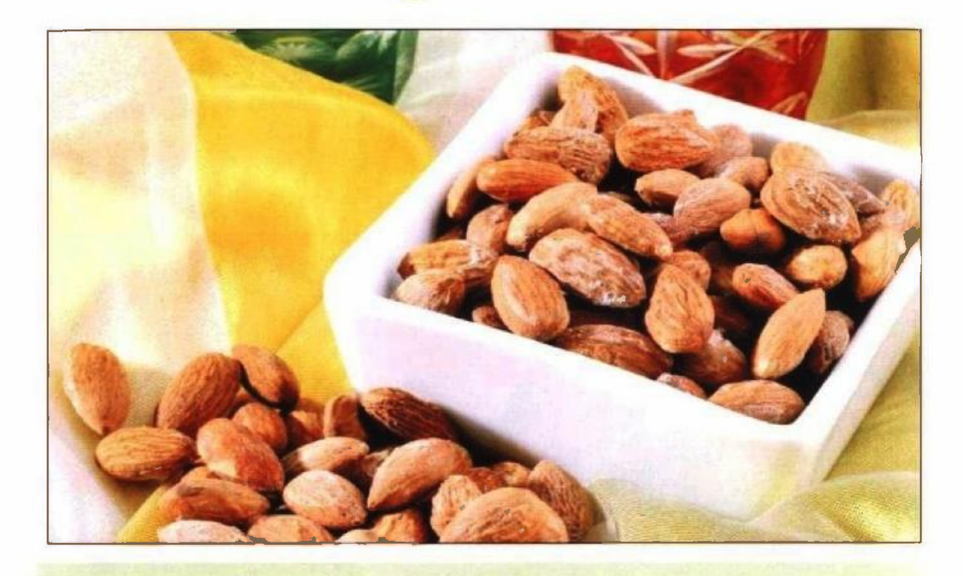


نضع اللوز في الماء الساخن لبضع دقائق و نقشره. نسخن الزيت في مقلاة فوق نار متوسطة و نقلي اللوز قليلا ثم نضيف مسحوق السكر. نحرك باستمرار إلى أن يتعسل السكر ويلتصق على اللوز.



نرش اللوز المعسل بالملح، الكمون و مسحوق الفلفل. نزيل المقلاة من فوق النار و نحرك لبضع دقائق. نحتفظ به جانبا لمدة 10 دقائق تقريبا ليتقرمش و نقدمه باردا.

لوز مالح



- ملعقة كبيرة من الملح
- زلافة صغيرة من الماء
- 500 غ من اللوز

طريقة التحضير:



نضع الملح في الماء و نحرك حتى يذوب.

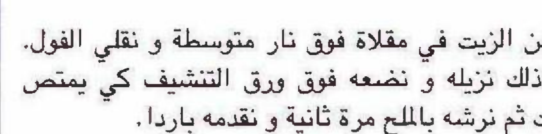


نمسح اللوز بمنديل مبلل و نضعه في صفيحة. نرشه بخليط الماء المملح ثم ندخله إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C مع المراقبة و التحريك من حين لآخر حتى يتحمر.

فول مالح

- الفول اليابس
- الملح
- زيت للقلي

نغسل الفول اليابس وننقعه في الماء ليلة كاملة أو لمدة سبع ساعات. نصفيه و نرشه بقليل من الملح.



نسخن الزيت في مقلاة فوق نار متوسطة و نقلي الفول. بعد ذلك نزيله و نضعه فوق ورق التنشيف كي يمتص الزيت ثم نرشه بالملح مرة ثانية و نقدمه باردا.

حمص مالح

- الحمص
- الملح
- زيت للقلي



نغسل الحمص وننقعه في الماء ليلة كاملة أو لمدة سبع ساعات. نصفيه و نقشره ثم نرشه بقليل من الملح.



نسخن الزيت في مقلاة فوق نار متوسطة و نقلي الحمص. بعد ذلك نزيله و نضعه فوق ورق التنشيف كي يمتص الزيت ثم نرشه بالملح مرة ثانية و نقدمه باردا.

حلقات بإكليل الجبل (أزير)



- 250 غ من دقيق القمح الكامل
- ملعقة صغيرة من أوراق إكليل الجبل (Romarin)
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف كأس صغير من زيت الزيتون
- نصف كأس صغير من الماء



طريقة التحضير :



في إناء، نخلط دقيق القمح مع إكليل الجبل و الملح. نصب زيت الزيتون و الماء ثم ندلك جيدا حتى نحصل على عجين متجانس. نغطي العجين و نحتفظ به جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.



نحضر من العجين قضبانا رقيقة طولها لا يتعدى 5 سم، نلفها على شكل حلقات و نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.



العجين :

- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- كأس كبير و ربع من الماء الدافئ
- 500 غ من الدقيق المغربل
- 30 غ من الزبدة اللينة
- 80 غ من الجبن المفروم

صلصة الدهن :

- 90 غ من الجبن المفروم
- 80 غ من الزبدة اللينة
- نصف ملعقة صغيرة من الخردل (moutarde)



طريقة التحضير :



نذيب الخميرة و الملح في ملعقتين كبيرتين من الماء. في إناء كبير نضع الدقيق و نجوف وسطه. نفرغ خليط الخميرة و الملح ثم بعده باقي الماء تدريجيا و نخلط. ندلك العجين جيدا. نضيف الزبدة اللينة و الجبن المفروم و ندلك العجين مرة ثانية ثم نغطيه بثوب نظيف و نحتفظ به لمدة 30 دقيقة.



الصلصة : في إناء صغير نخلط كلا من الجبن المفروم، الزبدة اللينة و الخردل.



نحضر قضبانا صغيرة بالعجين و نصففها في صفيحة فرن. ندهنها بخليط الخردل و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 15 دقيقة حتى تطهى قليلا دون أن تتحمر.



نخرج القضبان من الفرن، نقطعها بالمقص إلى قطع صغيرة و مائلة. نضعها في صفيحة ثم نرجعها مرة أخرى إلى الفرن لتتقرمش.

سابلي مالح بالزعتر

- 200 غ من الدقيق الأبيض
- 125 غ من الزبدة اللينة
- ملعقتان كبيرتان من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 125 غ من الجبن المفروم
- ملعقة صغيرة من الزعتر

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط كلا من الدقيق، الزبدة، الحليب، الملح، الجبن المفروم و الزعتر. ندلك جيدا إلى أن نحصل على عجين لين.



نبسط العجين بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق و نقطعه على شكل معينات صغيرة أو على الشكل المرغوب فيه. نصفف السابلي في صفيحة فرن و ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى يطهى و يتحمر قليلا.

مقرمشات بالجوز



- 100 غ من الجوز (الگرگاع) المهرمش
- 50 غ من الجبن المفروم
- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 37)
- بيضة مخفوقة

طريقة التحضير :



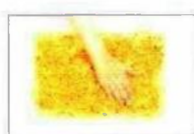
نخلط بأطراف الأصابع الجوز المهرمش مع الجبن المفروم و نحتفظ به جانبا.

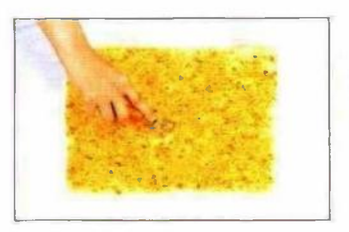


فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك إلى ورقة سمكها لا يتعدى 0.25 سم ثم ندهنها بالبيض المخفوق.



نرش بخليط الجوز و الجبن المحتفظ به، و لإلصاقه مع العجين نضغط عليه قليلا باليد.





نقطع العجين (بجرارة أو بسكين) إلى مربعات صغيرة (2x2 سم). نصففها في صفيحة و ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C حتى تكتسب لونا ذهبيا.

فرنيات بالزيتون و الفلفل

العجين:
- 200 غ من الدقيق
- 100 غ من الزبدة اللينة
- 50 غ من الجبن المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر

الحشوة:
- 250 غ من الزيتون الأخضر بدون نواة
- نصف حبة من الفلفل الأحمر

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق مع الزبدة اللينة، الجبن المفروم، الملح، الفلفل الأسود و مسحوق الفلفل الأحمر. ندلك جيداً حتى نحصل على عجين متماسك.



نقسم الزيتون الأخضر إلى جزئين، نقطع الفلفل الأحمر إلى مكعبات صغيرة و نحشو بها أنصاف الزيتون.



نحضر كويرات من العجين، نجوفها و نحشوها بقطع الزيتون ثم نعطيها شكل مثلثات أو مربعات. نصففها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت. ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180°C لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

قطع حرشة بالزيتون الأسود

- 500 غ من السميد الرقيق
- 50 غ من الزيتون الأسود بدون نواة مقطع إلى قطع جد صغيرة
- 50 غ من الفطر الباريسي مقطع إلى قطع صغيرة
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 70 غ من الجبن المفروم
- نصف كأس صغير من خليط الزبدة المذابة و الزيت
- ربع لتر من الماء الدافئ
- زلافة كبيرة من السميد الرقيق

طريقة التحضير :



في إناء، نضع 500 غ من السميد مع كل من الزيتون الأسود، الفطر، الملح، الجبن المفروم و خليط الزبدة المذابة و الزيت. نمزج الكل جيدا. بعد ذلك نفرغ الماء و نخلط الكل بمهل و بأطراف الأصابع دون أن ندلكها (يمكن إضافة الماء عند الضرورة).



نحضر كويرات صغيرة من العجين و نكسوها بالسميد الرقيق.



مباشرة بعد ذلك، نضع كويرات الحرشة في مقلاة فوق نار هادئة. نبسطها بقعر الكأس و ندعها تتحمر من الأسفل ثم نقلبها بمهل لتتحمر من الجهة الأخرى.

مثلثات بالكمون

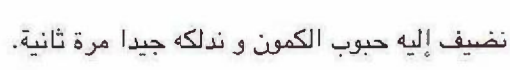
- 250 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- 125 غ من الزبدة اللينة
- 3 ملاعق صغيرة من حبوب الكمون

للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- 150 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :

في إناء نضع كلا من الدقيق، الملح، البيضة و الزبدة اللينة ثم نخلط حتى نحصل على عجين.



نضيف إليه حبوب الكمون و ندلكه جيدا مرة ثانية.



نبسط العجين فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق إلى ورقة رقيقة سمكها لايتعدى 3 ملم و ندهنه بالبيض المخفوق ثم نرشه بالجبن المفروم.



نقطع العجين على شكل مثلثات صغيرة، أو على الشكل المرغوب فيه، نصفف القطع في صفيحة و ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180°C إلى أن تنضج و تتحمر.



الفهرس